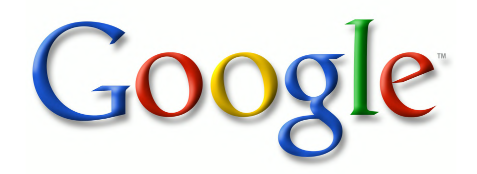


[Einige] Urteile der Presse über

565 Speisezettel für Zuckerkranke und Fettleibige

mit 20 Rezepten über Zubereitung von Aleuronatbrot und Mehlspeisen.
Von **F. von Winckler.** Mk. 2.—.

Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige

unter Anwendung von Aleuronat-Mehl und Pepton.
Von **F. von Winckler.** Mk. 2.—.

Einen Küchenkalender für Zuckerkranke hat Verfasserin unter dem Titel „365 Speisezettel für Zuckerkranke mit 20 Rezepten über Zubereitung von Aleuronatbrot und Mehlspeisen" (Verlag von J. F. Bergmann-Wiesbaden) erscheinen lassen. Die Verfasserin geht von dem Gedanken aus, daß für die erste Aufgabe der vernunftgemäßen Ernährung jener Kranken nicht sowohl der behandelnde Arzt, als vielmehr die Pflegerin, die Köchin zu sorgen habe. Und die Ergebnisse einer langjährigen Erfahrung will die Verfasserin den vielen Zuckerkranken zu Gute kommen lassen. Es ist allerdings erstaunlich, zu sehen, welch eine Mannigfaltigkeit die kluge Verfasserin dieses Kochbuches — mit gebundener Marschroute sozusagen! — in ihre Küchenzurüstung legen konnte. Wir wollen nur wünschen, daß ihre Erfolge auch von den Aerzten bestätigt werden möchten. Allen denen, die es angeht, können wir indessen das hübsch ausgestattete Schriftchen nur dringend empfehlen. *Berliner Tageblatt.*

Seit Ebstein das von Hundhausen (Hamm i. Westfalen) fabrizierte Aleuronat, ein aus dem Kleber (Pflanzeneiweiß) hergestelltes Mehl in die Diät der Zuckerkranken eingeführt, und gezeigt hat, daß dieses Präparat in einer Mischung von etwa gleichen Teilen mit Weizen- oder Roggenmehl verbacken, bezw. an Stelle kleberfreien Mehls für die Zubereitung verschiedener Speisen verwendet werden kann, ist es möglich geworden, dem Diabetiker eine wesentlich mannigfaltigere Kost zu verschaffen und ihn der auf die Dauer ekelerregenden Ausschließlichkeit animalischer Kost zu überheben. Immerhin bleibt es noch eine nicht ganz leichte Aufgabe, dem Kranken die Abwechselung zu verschaffen, durch die man ihm eine seinem Zustande entsprechende Lebensweise einigermaßen erträglich zu machen verpflichtet ist. Es ist daher der Verlagsbuchhandlung von J. F. Bergmann, Wiesbaden, bei der Ebstein's Buch über die Lebensweise der Zuckerkranken erschienen ist, sehr zu danken, daß sie nunmehr die beiden obengenannten Büchlein herausgegeben hat, mit deren Hülfe es jeder Hausfrau mit einigem guten Willen gelingen wird, dem ihrer Obhut anempfohlenen Kranken eine ebenso zweckmäßige, wie abwechselungsreiche Kost zu gewähren. *Deutsche Aerztezeitung.*

Verfasserin ist der Meinung, daß diejenige Person, der die Pflege des Diabetikers anvertraut ist, unbedingt ein weibliches, der Kochkunst mächtiges Wesen sein muß Die zahlreichen, die größtmögliche Abwechselung gewährenden Speisezettel sind ein Produkt eigenster Erfahrung. Die größte Rolle spielt das Hundhausen'sche Aleuronat, ein Pflanzeneiweißmehl, mit welchem Verfasserin „überraschend gut" ausgefallene Proben gemacht hat. Diabetiker werden gut thun, die kleine Broschüre zu erwerben. *Deutsche med. Wochenschrift.*

365 Speisezettel

für

Zuckerkranke und Fettleibige.

---

365 Speisezettel

für

Zuckerkranke und Fettleibige

mit 20 Rezepten über Zubereitung

von

Aleuronatbrot und Mehlspeisen

von

F. von Winckler.

Dritte durchgesehene und ergänzte Auflage.

Wiesbaden.
Verlag von J. F. Bergmann.
1900.

Kgl. Universitätsdruckerei von H. Stürtz, Würzburg.

Die Kochrezepte von sämtlichen hier angegebenen Speisen sind zu finden im:

Kochbuch

für

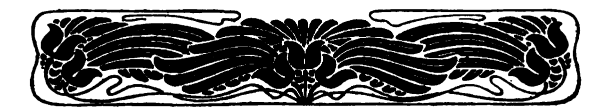
Zuckerkranke und Fettleibige.

Dritte vermehrte und verbesserte Auflage

von

F. von Winckler.

Verlag von J. F. Bergmann, Wiesbaden.
1899.



Vorwort zur ersten Auflage.

Die richtige Ernährung eines Zuckerkranken oder Fettleibigen ist nicht nur die erste Aufgabe des behandelnden Arztes, sondern hauptsächlich auch derjenigen Person, der die Pflege desselben anvertraut ist. Es muß dies unbedingt ein weibliches Wesen sein, das der Kochkunst vollkommen mächtig ist und das sich zur strengsten Pflicht macht, sowohl genau nach ärztlicher Vorschrift zu handeln, als auch so viel als möglich Abwechslung in der Ernährung ihres Pflegebefohlenen zu bieten, da ja bekanntlich die große Einförmigkeit der Lebensweise den Diabetikern so unerträglich wird und sie gerne zu Überschreitungen der erlaubten Genußmittel führt.

Als jahrelanger Pflegerin eines solchen Patienten, ist es der Verfasserin gelungen, nachstehende Speisezettel herzustellen, die in Berücksichtigung der Jahreszeiten die größtmöglichste Abwechslung in den Mahlzeiten

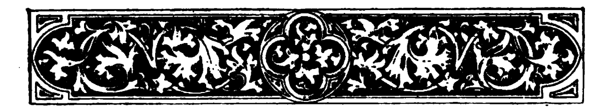
bieten dürften und daher mancher Hausfrau willkommen sein werden.

Eine große Erleichterung bei der Ernährung oben genannter Kranken, namentlich in Bezug auf Herstellung des täglichen Brotes und einiger Mehlspeisen, bietet das Aleuronat, Pflanzeneiweißmehl, des Herrn R. Hundhausen in Hamm in Westfalen und habe ich damit viele Proben gemacht, die geradezu überraschend gut in ihrem Erfolg waren.

Ich habe deshalb meinen Speisezetteln einen kleinen Anhang von Backvorschriften folgen lassen und verweise im Übrigen nochmal auf das „Kochbuch“ mit Anwendung des Aleuronat.

Herr R. Hundhausen versendet mit dem Aleuronat auch Broschüren über die Bestandteile desselben, sowie über dessen Anwendung.

Die Verfasserin.



Vorwort zur zweiten Auflage.

Der ungemein rasche Absatz der ersten Auflage dieses für Leidende gemeinnützlichen Werkchens, bietet der Verfasserin Gelegenheit, bei Herausgabe der zweiten Auflage an dieser Stelle auf deren

„Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige"

im gleichen Verlage aufmerksam zu machen. Es ist die notwendige Ergänzung der „Speisezettel" und nur wenn beide Werkchen zu Rate gezogen werden, ist es möglich, allen Lebensbedürfnissen und jedem Geschmacke des Kranken gerecht zu werden. Die Verfasserin veröffentlichte wenige Monate nach Herausgabe der „Speisezettel" das hiezu gehörige „Kochbuch", nachdem ärztliche Autoritäten, die das erstere Werkchen öffentlich lobend anerkannten, das dringende Bedürfnis von Koch-

vorschriften für Diabetiker und Fettleibige betonten und zur Veröffentlichung derselben animierten.

Mögen beide Werkchen vielen Kranken Erleichterung verschaffen und deren Pflegerinnen den rechten Weg weisen zur Ernährung der ihnen anvertrauten Patienten.

Die Verfasserin.



Vorwort zur dritten Auflage.

Bei der notwendig gewordenen dritten Auflage der „Speisezettel", welche der ebensovielten Auflage des „Kochbuchs für Zuckerkranke und Fettleibige" folgte, habe ich nach gemachten Erfahrungen auf dem Felde der Ernährung für Zuckerkranke und Fettleibige manche Ergänzung und Neuerung angefügt zum Nutzen derer, welche sich dieses Werkchen anschaffen müssen. Es bietet sowohl Kranken wie Ärzten eine reiche Auswahl für alle Verhältnisse und wird denselben auch diese Auflage ebenso willkommen sein, wie die beiden vorhergehenden.

Die Verfasserin.



Bemerkungen.

1. Zur Zubereitung von Suppen, Gemüsen, Saucen, Pasteten, Fleisch- und Mehlspeisen, ganz besonders zur Herstellung täglich frischen Brotes unter Anwendung von Dr. Hundhausens Aleuronat und Aleuronatpepton ist das „Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige“ im gleichen Verlage maßgebend.
2. Zum Süßen von Speisen und Getränken ist Saccharin (Firma Fahlberg, List & Co., Salbke-Westerhüsen a. d. Elbe) zu verwenden und zwar ist dasselbe sowohl in flüssiger Form als in Tabletten in allen größeren Droguerien zu haben.
3. Als unübertreffliche Zuthat zur Herstellung lockeren Gebäckes habe ich zwei Sorten Backpulver mit gleich vorzüglichem Erfolge erprobt und zwar „Blitzpackpulver“ des Herrn Apotheker Keim in Oestrich a/Rhein und Herrn Dr. Oetker's Backpulver, Aschoff'sche Apotheke in Bielefeld.

Beide Fabrikate sind in 10 ₰ Packeten zu haben, und, wenn am Orte keine Verkaufsstelle sich befindet, direkt von genannten Firmen zu beziehen.

4. Um auch einem Falle Rechnung zu tragen, in dem strenge Diät verordnet wurde, habe ich für den Monat Dezember Speisezettel geschrieben, welche sich nur auf Fleischnahrung beziehen.

5. Über Dörrgemüse, Konserven ꝛc. ꝛc. siehe „Kochbuch“.

   Eine gute und billige Bezugsquelle für die den Diabetikern und Fettleibigen erlaubten Gemüsekonserven, Pilze, Dörrgemüse ꝛc. ꝛc. ist die Firma Paul Funke, Wolkenstein im sächs. Erzgebirge zu empfehlen; ebenso die Firma Eberl, München, Elisenstr. Nr. 6; Preiskourant steht jederzeit zu Diensten.

6. Als vorzügliches Stärkungsmittel, in Suppen, Saucen ꝛc. gegeben, ist das weltberühmte Liebig's Fleischextrakt und Dr. Lahmann's Nährsalzextrakt zu empfehlen. Ganz besonders empfehlenswert ist der vollkommen mehl- und zuckerfreie Dr. Lahmann's Nährsalzkakao, als wohlschmeckendes, nahrhaftes Getränk.

Die Verfasserin.

Erlaubte Speisen in jeder Menge:

Fleisch jeder Art,	Stachys tuberifera,
Rauchfleisch,	Spinat,
Schinken,	Kopfsalat,
Zunge,	Endiviensalat,
Fische jeder Art,	Gurken,
Muscheln,	Spargel,
Krebse,	Brunnenkresse,
Hummern,	Sauerampfer,
Aspik,	Artischocken,
Eier,	Pilze,
Kaviar,	Nüsse,
Rahm,	Wirsing,
Butter,	Schwarzwurzeln,
Käse,	Hopfenkeime,
Speck,	Sauerkohl,

Meerrettig.

Erlaubte Speisen in mäßiger Menge:

Blumenkohl,	Rotrüben,
Weißkohl,	Beerenfrüchte, ausgenommen Himbeeren,
Rothkohl,	Mandeln.
Orangen,	
Grüne Bohnen,	

Pfirsiche, säuerliche Äpfel und Preißelbeeren. (Siehe Kochbuch.)

Streng verbotene Speisen:

Mehlnahrung jeder Art, ausgenommen in Verbindung mit Aleuronat; ferner:

Zucker,
Kartoffel,
Reis,
Gerste,
Gries,
Tapioka,
Arowroot,
Sago,
Hülsenfrüchte,
Grüne Erbsen,
Kohlrabi,
Weiße u. gelbe Rüben,
Süße Früchte.

Erlaubte Getränke:

Wasser,
Sodawasser,
Citronenlimonade, (mit Saccharin),
Rahm,
Thee und Kaffee, ebenfalls mit Saccharin,
Bordeaux,
Rheinwein,
Moselwein,
Österreichische und Ungarische Tischweine,
Champagner: Nur Laurent Perrier's „Sans sucre“.

Für Bierländer: täglich höchstens 1 Glas Bier, wobei bemerkt wird, daß völlige Enthaltsamkeit vom Biergenuß noch zuträglicher ist.



Januar.

1. Mittags.

Kraftbrühe über Markschnitten, Rehbraten mit Endiviensalat und harten Eiern.

Abends.

Schinken und kalter Rehbraten mit Sülze (Aspik) verziert.



2. Mittags.

Bouillon mit Ei, Kalbsbraten mit gerösteten Pilzen.

Abends.

Beef mit Ei.

3. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, gedünstetes Ochsenfleisch, Käse und Butter.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Rührei.

Januar.

4. Mittags.

Pilzsuppe, falsches Wildschwein mit pikanter Sauce und Croutons von Brot No. 1 (siehe Anhang).

Abends.

Eingemachtes Kalbfleisch.

5. Mittags.

Bouillon mit Krebsfleisch, Seefisch mit Petersiliensauce, Rindfleisch mit Essiggurken.

Abends.

Hasenpastete mit Mayonnaisenguß.

6. Mittags.

Brotsuppe (Rezept Nr. 2, Anhang) mit Ei und Milzwurst, Rindfleisch mit Zwiebelsauce.

Abends.

Hühnerhaschee in Bouillon.

Jannar.

7. Mittags.

Jus über Hühnermagen und Leber, Rehziemer mit Endiviensalat und Preißelbeeren in Essig.

Abends.

Wiener Rostbraten.

8. Mittags.

Suppe mit Cornedbeaf=Stückchen, Rindfleisch mit Remouladensauce, Käse und Butter.

Abends.

Wildschnitten mit Aspik.

9. Mittags.

Kalbfleischsuppe, Pudding von Suppenfleisch mit Kapernsauce.

Abends.

Fleischsalat.

Januar.

10. Mittags.

Braune Bouillon mit Ei, Rehbraten mit Rahmsauce (saure Sahne) und Kräuteromelette.

Abends.

Weiche Eier, Käsebrödchen.

11. Mittags.

Kräutersuppe, Rindfleisch mit Pilzgemüse.

Abends.

Gedünstete Schweinsrippen.

12. Mittags.

Fischsuppe, Filetbraten mit Champignonsauce.

Abends.

Fischsalat, Kräuteromelette.

Jannar.

13. Mittags.

Leberschnittensuppe, gedünstetes Herz, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Thee mit Kümmelbrödchen, feine Leberwurst.

14. Mittags.

Kraftbrühe, Kapaun mit Endivienſalat, Käſe und Butter.

Abends.

Rindsbraten mit Rahmſauce.



15. Mittags.

Haſcheeſuppe, Rehragout mit Topfenküchelu.

Abends.

Schweinsbraten mit Schwarzwurzeln als Salat.

Jannar.

16. Mittags.

Bouillon mit Leberreis, Rindfleisch, Spinat mit Ei, Weinmelone.

Abends.

Rehpastete mit Aspik.

17. Mittags.

Einlaufsuppe, Fleischpudding mit Kräutersuppe.

Abends.

Wildleberwurst mit Endiviensalat.

18. Mittags.

Pilzsuppe, gebratenes Filet mit Omelette.

Abends.

Schinken mit Bohnensalat.

Jannar.

19. Mittags.

Hirnsuppe, Krebsragout in Muscheln, Hecht mit heißer Butter, Schnitzl.

Abends.

Thee mit Waffeln, weiche Eier.

20. Mittags.

Milzwurstscheiben in Bouillon, Rindfleisch mit Gurkensauce.

Abends.

Gewiegter Schinken, Käseomelette.

21. Mittags.

Weinsuppe, Rostbraten mit Kapernsauce, Orangen-schnitten.

Abends.

Hühnerhaschee.

Jannar.

22. Mittags.

Kräutersuppe mit Ei, Kalbsrippen mit eingemachtem Spargel als Salat.

Abends.

Beef mit Ei.



23. Mittags.

Kraftbrühe mit Bries, Kalbsschlegel mit Selleriesalat.

Abends.

Thee mit Butterbrödchen, Hasenpastete.



24. Mittags.

Leber-Püreesuppe, Rehbraten in der Rahmsauce (saure Sahne).

Abends.

Kalter Aufschnitt.

Jannar.

25. Mittags.

Hirnsuppe, Ochsenfleisch, Spinat mit Spiegelei und Wurstbeilage.

Abends.

Geräucherte Rippen mit Senf.

26. Mittags.

Krebssuppe, Rindfleisch mit Spargel in der Buttersauce.

Abends.

Gebratener Zander mit heißer Butter.

27. Mittags.

Milzsuppe mit Eidotter in Tassen, Schweinsbraten mit Weinkraut.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Eierguß.

Januar.

28. Mittags.

Wildfleischpüree-Suppe, Hasenbraten mit Rahmsauce und Toasts von Brot.

Abends.

Naturschnitzl mit feiner Sauce.

29. Mittags.

Krebssuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce.

Abends.

Rühreier mit geräucherter Zunge.



30. Mittags.

Gebackene Klößchen von Kalbsbrat, Hirn in Muscheln, Kalbsbraten mit Omelette.

Abends.

Kalbskeule in der Natursauce.



31. Mittags.

Omelettensuppe, Rindfleisch mit Senf, Weißbrotpudding.

Abends.

Gebratener Karpfen mit Petersiliensauce.



Februar.

1. Mittags.

Bouillon mit Ei in Tassen, Englischer Braten mit Champignonsauce.

Abends.

Thee mit Aufschnitt.

2. Mittags.

Krebssuppe mit Klößchen von Fleischresten, falsches Wildschwein mit Sauce.

Abends.

Seefisch in Salzwasser gekocht mit Senfsauce.

3. Mittags.

Jussuppe in Tassen, Rindfleisch mit Spinat und Ei, Käsekuchen.

Abends.

Wiener Würstchen mit Meerrettig.

Februar.

4. Mittags.

Braune Suppe mit Bratwürstchen, Kapaun mit Endiviensalat, Weinmelone.

Abends.

Coteletten.

5. Mittags.

Hühnersuppe, Spießvögel mit feiner Kräutersauce und Ochsenmarkschnitten auf Brödchen.

Abends.

Gebackenes Ei, garniert mit Hühnerhaschee.

6. Mittags.

Pilzsuppe mit Ei in Tassen, Muschelragout von Fleischresten und Krebsschwänzen, Rindfleisch mit geriebenem Rettig.

Abends.

Saure Sülze von gewiegten Kalbsfüßen.

Februar.

7. Mittags.

Juliennesuppe mit Dr. Lahmanns Nährsalz=Extrakt und Ei, Sardellenschnitten, Rindfleisch mit Meerrettig.

Abends.

Frischlingsbraten.

8. Mittags.

Klare Bouillon mit Ochsenmarkstückchen, Rindfleisch mit Essiggurken.

Abends.

Gekochter Schinken mit Kräuterrührei.

9. Mittags.

Weinsuppe mit Saccharin, Muschelragout von Hirn und Bries, Rindfleisch mit Brokoli.

Abends.

Hecht in der Buttersauce.

Februar.

10. Mittags.

Leberwurstsuppe, Hammelkeule mit Champignonsauce und Bohnen.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Eiersalat.

11. Mittags.

Eiersuppe, Indian mit eingemachten Spargeln, Orangenschnitten.

Abends.

Rostbeaf mit Kapernsauce.

12. Mittags.

Braune Suppe, Ragout von Indianresten, Rindfleisch mit Spinat und Spiegelei.

Abends.

Goullasch.



Februar.

13. Mittags.

Kräutersuppe, Kalbsbraten mit italienischem Kopfsalat.

Abends.

Kaltes Suppenfleisch mit Eierguß.

14. Mittags.

Bouillon mit Ei und Aleuronatpepton, ungarischer Hase mit gerösteten Pilzen.

Abends.

Würstchen mit Kraut.

15. Mittags.

Spargelsuppe, gebackenes Hirn mit Wirsing, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Pökelzunge.

Februar.

16. Mittags.

Krebssuppe, Zander mit holländischer Sauce, Coteletten

Abends.

Gedämpfte Kalbsrippchen.

17. Mittags.

Brotsuppe mit Bratwurst, Schweinsschlegel mit pikanter Sauce auf Wildart, Juspastetchen.

Abends.

Kraftbrühe und kalten Aufschnitt.



18. Mittags.

Lebersuppe, Poularden mit Bohnensalat und Orangen in Weißwein.

Abends.

Beef in der Maschine mit Ei.



Februar.

19. Mittags.

Pilzsuppe, Rindfleisch in der Rahmsauce mit Käse-omelette.

Abends.

Gedünstetes Kalbfleisch.



20. Mittags.

Haschéesuppe, Rindfleisch und Senfsauce, Weißbrot-pudding.

Abends.

Kalbsgoullasch mit Champignons statt der Kartoffeln.



21. Mittags.

Briessuppe, altes Huhn im Blut gedünstet, Rindfleisch mit sauren Preißelbeeren.

Abends.

Thee mit Waffeln, Schinken mit weichen Eiern.



Februar.

22. Mittags.

Blumenkohlsuppe, Rindfleisch mit Schwarzwurzeln.

Abends.

Gebratenes Huhn mit Endiviensalat.

23. Mittags.

Bouillon in Tassen mit Cornedbeefstückchen, falsche Austern, gespickter Donauhecht in der Buttersauce.

Abends.

Rostbraten.

24. Mittags.

Leberklößchen, abgefetteter Schweinsbraten mit portugiesischer Sauce.

Abends.

Fleischomeletten.

Februar.

25. Mittags.

Braune Suppe mit Eidotter, Saftbraten mit Käse-omelette.

Abends.

Naturschnitzl.

26. Mittags.

Kräutersuppe, gebratenes Rindfleisch in der Pilzsauce.

Abends.

Gemischter Salat von übrigem Fleisch.

27. Mittags.

Suppe von Leberschnitten, Rindfleisch mit Senf, Wein-melone.

Abends.

Gedämpfte Kalbsschnitten.

28. Mittags.

Bouillon mit Ei, Schweinsbrust, die Fülle hiezu von Kalbsleber und Aleuronatbrot (siehe Kochbuch), Carviolsalat.

Abends.

Thee, Nußlaibchen, gewiegter Schinken und Rühreier.



1. Mittags.

Jussuppe, gespicktes Rindsfilet mit feiner Sauce, Käse und Butter.

Abends.

Brisoletten von Kalbfleisch.

2. Mittags.

Fischsuppe, Kalbsbraten mit Brunnenkresse und Ei.

Abends.

Fischkraut in Weißwein gedünstet.

3. Mittags.

Milzsuppe, Rindfleisch mit Wirsing und Wurstbeilage, Mainzer Handkäse.

Abends.

Thee, imitierter Lachsschinken.

März.

4. Mittags.

Leberreissuppe, gebratene Ente mit etwas Selleriesalat.

Abends.

Kaltes Fleisch mit Geléesauce.

5. Mittags.

Marksuppe, Rindfleisch mit jungem Spinat und Radieschen.

Abends.

Saftbraten.

6. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Kalbsschlegel mit Endiviensalat.

Abends.

Hammelskoteletten mit Citronensauce.

März.

7. Mittags.

Weinsuppe, Rostbraten mit Zwiebelguß.

Abends.

Thee, kalter Aufschnitt mit Mayonnaise.

8. Mittags.

Hirnsuppe, Rindfleisch, Radieschen, Käse und Butter.

Abends.

Suppenfleischpudding.

9. Mittags.

Fischrogensuppe, Rindfleisch mit jungem Spinat und Fischwürstchen als Beilage.

Abends.

Weiche Eier und Schinken.

März.

10. Mittags.

Bouillon mit Milzwurst, Schweinsbraten mit Weinkraut.

Abends.

Rauchwürstchen mit Meerrettig.



11. Mittags.

Markschnitten in Bouillon, Ente auf Wildart in der Rahmsauce.

Abends.

Schnitzl in der Kapernsauce.

12. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, Rindfleisch, Zwiebelsauce und Käsecroquetten.

Abends.

Beefsteak mit Ei.

März.

13. Mittags.

Kräutersuppe, gedünstetes Hühnchen in der Petersiliensauce, Topfenkücheln, Orangensalat.

Abends.

Rindfleisch in Essig und Öl.

14. Mittags.

Haschéeschnitten in Bouillon, Rindfleisch mit etwas Carviolgemüse.

Abends.

Kalbsbraten mit Schnittsalat und Ei.



15. Mittags.

Kraftbrühe mit Bries, gedämpftes Kalbsherz mit Kapernsauce in der Beefmaschine, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Thee mit Waffeln und kalter Aufschnitt.

März.

16. Mittags.

Suppe mit Ei, Hirnragout in Muscheln, Hecht in der Sauce.

Abends.

Haschee-koteletten mit Feldsalat.

17. Mittags.

Kalbsbratklößchen in der Suppe, Rindfleisch mit Meerrettig in Milch gekocht mit Mandeln.

Abends.

Rindsbraten mit Champignonsauce.

18. Mittags.

Leberreissuppe, Sauerbraten mit Omelette.

Abends.

Eingemachtes junges Huhn.



März.

19. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Suppenfleischpudding garniert mit Hirn, Bries und Carviol.

Abends.

Grillierte Kalbsfüße.

20. Mittags.

Suppe mit Leberklößchen, Kalbsbraten in saurer Sahne mit Topfenkücheln.

Abends.

Pökelzunge.

21. Mittags.

Bouillon mit Ei und Aleuronatpepton, Rindfleisch mit jungem Spinat und Spiegelei.

Abends.

Elefantenwurst von Filet bereitet. (Siehe Kochbuch.)

März.

22. Mittags.

Kräutersuppe, Muschel von Hirn und Sardellen, Rindsbraten.

Abends.

Spießvögel mit grünem Salat und Ei.

23. Mittags.

Weinsuppe, gebratener Huchen mit Kapernsauce.

Abends.

Thee, Rühreier, Ölsardinen, Käse und Butter.

24. Mittags.

Bouillon mit Markschnitten, Rindfleisch mit Senf, Kalbfleischroulaben.

Abends.

Warmer Osterschinken, garniert mit Kopfsalatherzchen und kleinen gefärbten Ostereiern.



März.

25. Mittags.

Leberpuréesuppe, junge gebratene Hühner mit Feldsalat, Weinmelone.

Abends.

Kalbsbraten in Natursauce.

26. Mittags.

Suppe über gebähte Bröbchen, gedämpftes Filet mit jungem Wirsing und Bratwurstbeilage.

Abends.

Schinken mit Aspik und Rührei.

27. Mittags.

Einlaufsuppe, Rindfleisch mit Spargel.

Abends.

Frikandeau von Kalbfleisch, Kräuteromelette.

März.

28. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, gefüllte Schweinsbrust mit grünem Salat, Rahmkäse.

Abends.

Kalter Aufschnitt.

29. Mittags.

Braune Suppe, Saftbraten mit Eiersalat.

Abends.

Naturschnitzl mit Citronensauce.

30. Mittags.

Krebssuppe, Wienerbraten mit Zwiebelsauce und sauren Preißelbeeren.

Abends.

Gebratener Huchen mit heißer Butter.

31. Mittags.

Hirnsuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Radieschen und Butter.

Abends.

Zungenwurst zum Thee.



April.

1. Mittags.

Caviarbrödchen, Suppe mit Hühnerfleisch, Kapaun mit Salat.

Abends.

Schnitzl mit Senf.

2. Mittags.

Kräutersuppe, Rindfleisch mit Artischoken und Radieschen.

Abends.

Kalbsgoullasch.

3. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, gebratene Rindszunge in der Rahmsauce mit Käseomelette.

Abends.

Suppenfleischpudding.

April.

4. Mittags.

Cornedbeefsuppe, Hirnragout, Kalbfleischroulaben mit Salat.

Abends.

Beefsteak mit Ei.

5. Mittags.

Nußhähersuppe, Rindfleisch mit Sauerampfergemüse, Käse und Butter.

Abends.

Haschéekarbonaden.

6. Mittags.

Weinsuppe, Hackbraten, junger Kopfsalat mit Ei und Omelette. (Siehe Kochbuch.)

Abends.

Eingemachte Kalbszunge.

April.

7. Mittags.

Milzwurstsuppe, Rindfleisch mit Meerrettig in der Milch und geräucherte Würstchen.

Abends.

Gedämpfte Kalbsleber.

8. Mittags.

Jus in Tassen, Schweinsschlegel auf Wildart mit grünem Salat.

Abends.

Junge Hühner, kalt, mit Mayonnaise.

9. Mittags.

Bouillon mit Kalbshirnschnitten, Rindfleisch mit Hopfengemüse und Radieschen.

Abends.

Saure Kalbskeule.

April.

10. Mittags.

Bouillon mit Ei, gespicktes Filet mit grünem Salat, Käsekuchen.

Abends.

Naturschnitzl.

11. Mittags.

Haschéesuppe, Nierenbraten mit Schnittsalat und Ei, Käse und Butter.

Abends.

Fleischomelette.

12. Mittags.

Wirsingsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Vanillebrot mit Wein.

Abends.

Farcierter Braten.

April.

13. Mittags.

Einlaufsuppe von Aleuronat und Ei, Rindfleisch mit Senf, gebratener Karpfen mit Salat.

Abends.

Eierspeise aux fines herbes.

14. Mittags.

Leberreissuppe, Rindfleisch mit Salat und Hirnwürstchen.

Abends.

Schweinskoteletten mit Hopfensalat.

15. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, gefüllte Kalbsbrust mit Kopfsalat.

Abends.

Heiße Würstchen mit Kren.

April.

16. Mittags.

Haschéesuppe, Hühner im Blut gedünstet, Topfenkücheln im Schmalz gebacken.

Abends.

Rostbraten.

17. Mittags.

Suppe mit Kalbsbratklößchen, Sardellenschnitten, Rindfleisch mit Wirsing.

Abends.

Filetbraten mit Salat.

18. Mittags.

Jus über gebackene Leberschnitten, Spießvögel mit portugiesischer Sauce.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Thee.

April.

19. Mittags.

Lungenkrapfensuppe, Rindfleisch mit Artischoken, eingemachte Kalbszunge.

Abends.

Nierenbraten mit Hopfensalat.

20. Mittags.

Fisch- oder Krebssuppe, Rindfleisch, Spinat mit Ei und gebackenen Fischwürstchen.

Abends.

Beef in der Dampfmaschine.

21. Mittags.

Brotsuppe mit Bratwurst, gedämpftes Rindfleisch in der Rahmsauce mit Kräuteromelette.

Abends.

Geräucherte Rippen und Salat.

April.

22. Mittags.

Leberspatzensuppe, Auerhahn mit Kopfsalat und Ei, Weißbrotpudding mit Weinguß.

Abends.

Sülze von Huhn und Auerhahn.

23. Mittags.

Taubensuppe, Rindfleisch mit Wirsing und Auflage von Schinken.

Abends.

Kalbsschlegel mit Salat.

24. Mittags.

Kraftbrühe mit Markklößchen, Filet mit jungem Spinat.

Abends.

Kalbsrouladen mit pikanter Sauce.

April.

25. Mittags.

Kräutersuppe, gebratenes Huhn mit Hopfensalat, Nußlaibchen mit Weißwein.

Abends.

Grilliertes Rindfleisch mit Senf.



26. Mittags.

Bouillon mit Ei, gebratenes Rindfleisch mit Kräutersauce, Mainzer Handkäse.

Abends.

Gefülltes Eisbein.

27. Mittags.

Weinsuppe, Hechtragout in der Dampfmaschine, Rindfleisch mit Rettigsalat.

Abends.

Gefüllte Eier mit Salat.

April.

28. Mittags.

Einlaufsuppe, Wienerbraten mit Zwiebelsauce, Käse und Butter.

Abends.

Fleischsalat.

29. Mittags.

Windsorsuppe, gebratene Hammelkeule mit holländischer Sauce und Bohnensalat.

Abends.

Täubchen in Mayonnaise.

30. Mittags.

Kaisersuppe, Rindfleisch mit Wirsing und Wurstbeilage.

Abends.

Haschee von Hühner und Bratenresten.



Mai.

1. Mittags.

Juliennesuppe, braun gedünsteter Kalbsrücken mit feiner Sauce.

Abends.

Schweinshaxe in Natursauce. (Siehe Kochbuch: Kalbshaxe.)

2. Mittags.

Klare Bouillon mit Consommé, Muschel mit Bries und Krebsfleisch, Rindfleisch mit Kapernsenf.

Abends.

Gesulztes Fleisch von Huhn und Braten.

3. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Kalbsbraten mit Kopfsalat und hartem Ei.

Abends.

Gebackenes Haschee, garniert mit gehacktem Schinken und Sardellen.

Mai.

4. Mittags.

Krebssuppe, Rindfleisch mit Radieschen und Käse.

Abends.

Eierspeise mit jungen Spargelspitzen.

5. Mittags.

Einlaufsuppe, eingemachte Kalbszunge mit Trüffeln oder Pilze, Beefsteak mit Ei.

Abends.

Mailänder Rinderbraten.



6. Mittags.

Braune Suppe mit Würstchen und gebähtem Weißbrot, gedämpfte Tauben in der Rahmsauce (saure Sahne).

Abends.

Kalbsröllchen mit Salat.



Mai.

7. Mittags.

Bouillon mit Ei, Rindfleisch mit jungem Gurkensalat, Omelette aux fines herbes. (Siehe Kochbuch: Kräuteromelette.)

Abends.

Lammskoteletten mit Spargel.



8. Mittags.

Hühnersuppe, Rindsbraten mit Hopfengemüse und roten Rübensalat.

Abends.

Kalbsnierenbraten mit Salat.



9. Mittags.

Kalbfleischsuppe von Fleischresten, Rindfleisch mit Spargelgemüse.

Abends.

Schinken mit Aspik.

Mai.

10. Mittags.

Spargelsuppe, Kalbsfrikandeau mit Kräuteromelette.

Abends.

Roſtbraten.

11. Mittags.

Jus mit Leberklößchen, gebratener Maifiſch, Rindfleiſch mit Radieschen.

Abends.

Kalbskoteletten mit Spargel.

12. Mittags.

Brotſuppe mit Milzwurſt, Rindfleiſch mit Salatgemüſe, Käſecroquetten.

Abends.

Eingemachtes Kalbfleiſch.

Mai.

13. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, junge Gans mit Kopfsalat und Ei, Weinmelone.

Abends.

Englischer Braten mit Spargel.

14. Mittags.

Bouillon mit Mark- und Butterklößchen, Taubenragout, Coteletten mit Hopfensalat.

Abends.

Schinken in Burgunder.

15. Mittags.

Lebersuppe, Rindfleisch mit Zwiebelguß, Rahmkäse und Butter.

Abends.

Fleischsalat von Resten mit Mayonnaise.



Mai.

16. Mittags.

Spargelsuppe, gespicktes Schweinsherz, Rindfleisch mit Blumenkohl.

Abends.

Naturschnitzl.

17. Mittags.

Endiviensuppe, gedämpfte Kalbsrippen mit jungem Spinat und Wurstbeilage

---

Abends.

Thee und kalter Aufschnitt.

18. Mittags.

Milzsuppe mit gebähten Schnitten, Ölsardinen auf Brödchen, Wiener Rostbraten mit Spargel.

Abends.

Fischwürstchen mit Salat.

Mai.

19. Mittags.

Bouillon mit Leberklößchen, Rindfleisch mit jungen Bohnen und Zungenbeilage.

Abends.

Gefüllte Tauben mit Salat.

20. Mittags.

Jus über gebackene Hirnstückchen, gebratene Ente auf Wildart mit Spargel.

Abends.

Rindfleischkroquetten zum Thee.



21. Mittags.

Ochsenschwanzsuppe, Rindfleisch mit Spinat und Senf, Radieschen, Käse und Butter.

Abends.

Rindsfilet in feiner Sauce.

Mai.

22. Mittags.

Kräntersuppe mit Würstchen, Sardellenschnitten, Rindfleisch mit Salatgemüse.

Abends.

Kalbsbraten mit Remouladenguß.



23. Mittags.

Kraftbouillon in Tassen mit Ei, Englischer Braten mit Spargel in der Weinsauce.

Abends.

Thee und Rindfleischwurst.



24. Mittags.

Haschéesuppe, Schweinsrippen mit Endiviensalat und harten Eiern.

Abends.

Kalte Fleischpastete mit Aspik.

Mai.

25. Mittags.

Weinsuppe, Fischragout von Maifisch in Krebsbutter, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Wiener Würstchen mit Weinkraut.

26. Mittags.

Klare Bouillon mit Spargelspitzen, Schafschlegel in brauner Sauce.

Abends.

Saure Sülze.

27. Mittags.

Kraftbrühe mit Hühnerfleisch, Gänsebraten mit Spargel und Orangensalat.

Abends.

Kalbskeule in der Natursauce.

Mai.

28. Mittags.

Einlaufsuppe, Wienerbraten mit Zwiebelsauce und Käsekuchen.

Abends.

Kalter Braten mit Sauce Ravigotte.

29. Mittags.

Juliennesuppe, Kalbsbraten in saurem Rahm mit Weißbrotpudding.

Abends.

Thee, Nußlaibchen und Eierspeise.

30. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Rindsbraten mit Kräuteromelette.

Abends.

Kalbsbraten mit Salat.

31. Mittags.

Suppe mit Hirnklößchen, Schweinsbrustbraten mit Leberfülle und Salat.

Abends.

Schinken mit Spargel.



1. Mittags.

Jus über ganz kleine Krebspastetchen, Rindfleisch mit Spargel in der Buttersauce.

Abends.

Fischkeule mit Kopfsalat und Ei.

2. Mittags.

Gebähte Schnittensuppe, Appetitbrödchen von Sardellen und Ei, Rindfleisch mit gedämpften jungen Pilzen.

Abends.

Thee, kalte Rindfleischwurst.

3. Mittags.

Kaisersuppe, Rehschlegel mit Salat.

Abends.

Gedämpfte Taubenbrüstchen mit Spargel.

Juni.

4. Mittags.

Taubensuppe von den Taubenresten, Rindfleisch mit jungen Bohnen und Gurkensalat.

Abends.

Kalbsbraten in der Pilzsauce.

5. Mittags.

Bouillon mit Ei, Haschéemuschel, farcierter Braten mit Spargel.

Abends.

Geräucherte Zunge und Schinken.

6. Mittags.

Kräutersuppe, Rindfleisch mit Spinat auf französische Art und Spiegelei, Käsekuchen.

Abends.

Rehfleischsülze.

Juni.

7. Mittags.

Haschéesuppe, Kalbsbraten mit grünem Salat.

Abends.

Rostbraten mit Spargel.

8. Mittags.

Krebssuppe mit Fischklößchen, Aalsalat, Rindfleisch mit Radieschen.

Abends.

Kalbshaxe in der Natursauce.

9. Mittags.

Einlaufsuppe mit Bratwurst, gedämpftes Rindfleisch in saurem Rahm mit Omelette.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Rührei.

Juni.

10. Mittags.

Kraftbrühe mit Hühnerklößchen, Rehbraten mit Gurkensalat und Weißbrotpudding.

Abends.

Kalter Rehbraten mit Eierguß.

11. Mittags.

Hirnsuppe, Rindfleisch mit jungem Wirsing und Zungenbeilage.

Abends.

Naturschnitzl mit Spargel.

12. Mittags.

Bouillon mit Fleischextrakt und Ei, gedämpftes Kalbfleisch mit Pilzsauce.

Abends.

Ochsenmaulsalat.

Juni.

13. Mittags.

Suppe mit Markklößchen, Rindfleisch mit Spargelgemüse, Käseomelette.

Abends.

Eingemachte Kalbszunge.

14. Mittags.

Spargelsuppe, Muschelragout, Beef mit Ei, garniert mit kleinem Salat.

Abends.

Frischen Rehleberkäs.

15. Mittags.

Fischsuppe, Krebsragout in Muscheln, Rindfleisch mit Artischoken.

Abends.

Thee, Waffeln, warme Fischwürstchen.

Juni.

16. Mittags.

Leberpüreesuppe, falsches Wildschwein mit Weinkraut.

Abends.

Gothaer Wurst, Rühreier in Krebsbutter.

17. Mittags.

Leberschnittensuppe, Hammelkeule auf Wildart mit grünen Bohnen und Omelette.

Abends.

Kalbfleischrouladen mit Spargel.

18. Mittags.

Bouillon mit Ei in Tassen, Rindfleisch mit Sauerampfergemüse und Wurstbeilage.

Abends.

Wiener Braten mit Salat.

Juni.

19. Mittags.

Endiviensuppe, Rindfleisch mit etwas Blumenkohl, gebratene Tauben mit Spargel.

Abends.

Regensburger Würstchen in Essig und Oel.

20. Mittags.

Taubensuppe, gedünstete Rehleber, Rindfleisch mit französischem Spinat.

Abends.

Nierenbraten mit Salat.

21. Mittags.

Milzsuppe, abgefetteter Schweinsbraten mit Salat.

Abends.

Gebratene Rehschulter mit Sauce, Käse und Butter.

Juni.

22. Mittags.

Bouillon mit Ei über Mark und Krebsfleisch, Rindfleisch mit gedämpften Champignons und Bries garniert.

Abends.

Beef in der Maschine.

23. Mittags.

Suppe mit Bratkugeln, Rindfleisch mit Gurkensalat, gedämpfte Kalbszunge.

Abends.

Warmer Kalbsbraten mit feiner Sauce.

24. Mittags.

Krebssuppe, Rindfleisch mit Senf, Schweinsbraten mit Endiviensalat.

Abends.

Thee, kalter Aufschnitt.

Juni.

25. Mittags.

Hirnsuppe, Rindfleisch mit Spinat und Leberschnitten.

Abends.

Naturschnitzl.

26. Mittags.

Haschéesuppe, saure Schweinsniere, gedämpftes Rindfleisch mit Pilzen.

Abends.

Rostbraten auf englische Art.

27. Mittags.

Briessuppe, Kalbskoteletten mit Spargel.

Abends.

Ungarischer Hase.

Juni.

28. Mittags.

Leberreissuppe, Rindsbraten mit jungen Bohnen, Käse und Butter.

Abends.

Thee mit verschiedenem Aleuronatgebäck, weiche Eier.

29. Mittags.

Krebssuppe, Muschelragout, Rindfleisch mit Gurkensalat.

Abends.

Gebackene Karpfen.

30. Mittags.

Bouillon über gebähtes Aleuronatbrot, gedämpfte Gänseleber, Rindfleisch mit jungem Wirsing.

Abends.

Sauerbraten.



Juli.

1. Mittags.

Endiviensuppe, Gänsebraten mit grünem Salat, Orangenschnitten.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Aspik und Rühreiern.

2. Mittags.

Kraftbrühe mit Bratwürstchen, Rindfleisch mit Remouladensauce, Coteletten mit Senf.

Abends.

Goullasch von Kalbfleisch mit Pilzen.

3. Mittags.

Klare Bouillon mit Haschéeklößchen, Rindfleisch mit Radieschen, gespicktes Schweinsherz mit Sauce.

Abends.

Kalte Kalbsrouladen mit Salat.

Juli.

4. Mittags.

Bouillon mit Consommé und Ei, Rindfleisch mit Spinat und gebackenem Hirn in Muscheln.

Abends.

Saure Kalbshaxe.

5. Mittags.

Kräutersuppe, gedämpftes Rindfleisch in der Rahmsauce, gefüllte Eier.

Abends.

Thee und kalter Aufschnitt.

6. Mittags.

Fischsuppe, Kalbsbraten mit Champignonsauce.

Abends.

Beef mit Ei und etwas Fischsalat.

Juli.

7. Mittags.

Brotsuppe mit Mark und Bratwurst, Rindfleisch mit Sardellensauce und Omelette.

Abends.

Kalbsbraten mit Salat.

8. Mittags.

Weinsuppe, gebratene Hühner mit Orangensalat, Mandellaibchen.

Abends.

Rostbraten.

9. Mittags.

Hirnsuppe, Rindfleisch mit Schwarzwurzeln und geriebenem Rettig.

Abends.

Würstchen mit Rührei.

Juli.

10. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, Markschnitten, Kalbsschnitzl mit Senf.

Abends.

Ochsenfleischsalat.

11. Mittags.

Windsorsuppe, Sauerbraten mit gerösteten Pilzen, Weinmelone.

Abends.

Gebratene Wildente.

12. Mittags.

Pilzsuppe, Ochsenfleisch mit Gurken und warmen Fleischcroquetten.

Abends.

Garniertes kaltes Ochsenfleisch.

Juli.

13. Mittags.

Krebssuppe, Fisch im Dampf mit Petersiliensauce, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Fischwürstchen mit grünem Salat.

14. Mittags.

Einlaufsuppe, Rindfleisch mit Salatgemüse, Käse und Butter.

Abends.

Eingemachtes Kalbfleisch.

15. Mittags.

Leberreissuppe, gebratene Schnepfe, Schnepfenbrödchen und Weinkraut.

Abends.

Gänsebraten mit Endiviensalat.

Juli.

16. Mittags.

Kräutersuppe, Muschel von Fleischresten und Sardellen, Rindfleisch mit Spinat und Ei.

Abends.

Gansleberwurst mit Kopfsalat.

17. Mittags.

Bratwürstchensuppe, Gansjung, Beef im Dampf mit Ei.

Abends.

Kalter Fleischpudding.

18. Mittags.

Bouillon mit Ei, gedämpftes Rindfleisch mit Bries und Pilz garniert.

Abends.

Fleischomelette.

Juli.

19. Mittags.

Leberreissuppe, falsches Wildschwein in der Natursauce mit grünem Salat.

Abends.

Gedämpfte Kalbsrippen.

20. Mittags.

Brotsuppe mit Ei, Rindfleisch mit Artischoken und Gurkensalat.

Abends.

Gemischter Fleischsalat.

21. Mittags.

Krebssuppe, Fischcroquetten mit Pilzsauce, Rindfleisch mit Kapernsenf.

Abends.

Thee mit kaltem Kalbsbraten.

Juli.

22. Mittags.

Milzsuppe, gebratenes Huhn mit Salat, Weißbrot-pudding mit Weinguß.

Abends.

Aufschnitt mit Rührei.

23. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen mit Hühner-Leber und Magen, Rindfleisch mit Senf, Pökelzunge mit Spinat.

Abends.

Beef mit Ei.

24. Mittags.

Haschéesuppe, gedämpftes Kalbsherz mit Champignons, Hammelskoteletten.

Abends.

Schweinsbraten mit Salat.

Juli.

25. Mittags.

Hirnsuppe, Hackbraten mit Endiviensalat und Ei, Omelette aux fines herbes.

Abends.

Kalbsbraten mit Senfsauce.



26. Mittags.

Jussuppe, Rindfleisch mit Spinat und Ochsenaugen in Krebsbutter gebacken.

Abends.

Sauerbraten mit pikanter Sauce.

27. Mittags.

Krebssuppe, Fischkarbonaden mit Salat, Rindfleisch mit Wirsing.

Abends.

Gebackene Karpfen.

Juli.

28. Mittags.

Einlaufsuppe mit Bratwurst, Hammelsrippchen mit gerösteten Pilzen, Käse und Butter.

Abends.

Wiener Würstchen mit Kren.

29. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Gänsebraten mit Salat, gebackene Orangenschnitten.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Kräuterrührei.

30. Mittags.

Bouillon mit altem Huhn, Rindfleisch mit Salatgemüse und Käsecroquetten.

Abends.

Thee mit Waffeln und Schinkenbrödchen.

31. Mittags.

Milzsuppe, Filetbraten mit Endivienfalat und Ei, Weinmelone.

Abends.

Eingemachtes Kalbfleisch.



August.

1. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, Rindfleisch mit Gurken, Spinat mit Ochsenaugen.

Abends.

Gansleberwurst mit Mayonnaise.

2. Mittags.

Kräuterbouillon mit Ei und Mark, gedünstete Rehleber, Rindfleisch mit geriebenem Rettig.

Abends.

Fleischsalat.

3. Mittags.

Krebssuppe mit Fischklößchen, gedünstetes Rindfleisch mit Omelette.

Abends.

Kalte Fischschüssel mit Ei garniert.

August.

4. Mittags.

Hühnersuppe mit Hirn und Bries, Rindfleisch mit jungen Bohnen und gebackener Kalbszunge.

Abends.

Hühnergoullasch von Resten, mit Pilzen statt Kartoffel.

5. Mittags.

Leberreissuppe, Rehbraten mit Salat und Orangenkompott, Käsekuchen.

Abends.

Kaltes Wildpret mit Aspik.

6. Mittags.

Pilzsuppe, Ochsenmarkschnitten, Ochsenfleisch mit Gurkensalat.

Abends.

Wildschnitten mit Kapernsauce.

August.

7. Mittags.

Milzsuppe, Schweinefleisch mit jungem Weinkraut, Topfenküchein. (Siehe Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige.)

Abends.

Pökelzunge mit Eiersalat.

8. Mittags.

Kraftbrühe mit Bratwürstchen, Rindfleisch mit geriebenem Rettig, Kalbskoteletten mit Senf.

Abends.

Rostbraten.

9. Mittags.

Hirnsuppe, gebratene Tauben, grüner Salat mit Ei, Käse und Butter.

Abends.

Thee, Vanillebrot (siehe Anhang), Aufschnitt.

August.

10. Mittags.

Kräutersuppe, Muschelragout von Hühner- und Krebsfleisch, Rindfleisch mit Meerrettig.

Abends.

Gebratenes Rehfleisch.

11. Mittags.

Brotsuppe mit Ei, Rindfleisch mit etwas Blumenkohlgemüse, Schnitzl naturel.

Abends.

Thee mit Schinkenwurst.

12. Mittags.

Kraftsuppe in Tassen, Gänsebraten mit Endiviensalat und Ei, Weinmelone.

Abends.

Gänseleberwurst und kalte Gans.

August.

13. Mittags.

Jussuppe, Kalbsbraten mit gedämpften Pilzen, Käse und Butter.

Abends.

Gebratenes Huhn mit Salat.

14. Mittags.

Juliennesuppe, Krammetsvögel mit jungem Weinkraut, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Zungenragout. (Kapernsauce).

15. Mittags.

Endiviensuppe mit gebähtem Weißbrot, Rindfleisch mit Spinat und Ei, Klosterkäse.

Abends.

Thee, Leoniwurst, weiche Eier.

August.

16. Mittags.

Bratwurstsuppe, Schweinsbraten mit Salat, Käse-omelette.

Abends.

Haschéekarbonaden.

17. Mittags.

Krebssuppe, Kalbsschnitzl mit Brunnenkresse, Nußlaibchen mit Wein.

Abends.

Hechtkraut. (Siehe Kochbuch.)

18. Mittags.

Leberklößchensuppe, gedämpftes Rindfleisch mit Kraftsauce, Käse, Butter, Radieschen.

Abends.

Eingemachtes Kalbfleisch.

August.

19. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, gespickter Kalbsbraten mit Salat, Käsecroquetten.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Mayonnaise.

20. Mittags.

Weißbrotsuppe mit Ei, Rindfleisch mit Schwarzwurzeln und Gurken.

Abends.

Muscheln mit Bries- und Schinkenragout.

21. Mittags.

Kräutersuppe, gebackenes Hirn mit Citronensaft, Rindfleisch mit Artischoken.

Abends.

Thee, Eierbrödchen und Schinken.

August.

22. Mittags.

Bouillon mit Ei, Rindfleisch mit Senf, Rebhuhnbrüstchen mit Champignons gedämpft.

Abends.

Thee, falsche Schnepfenbrödchen.

23. Mittags.

Bouillon mit Ei über Markschnitten, Rindfleisch mit etwas Blumenkohlsalat, Käse und Butter.

Abends.

Goullasch.

24. Mittags.

Krebssuppe, Kalbsschlegel mit grünem Salat, Topfenkücheln in Schmalz gebacken.

Abends.

Fischwürstchen mit Senf.

August.

25. Mittags.

Briessuppe, Rindfleisch mit Citronensauce, Frikandeau von Kalbfleisch.

Abends.

Wiener Rostbraten.

26. Mittags.

Rebhuhnsuppe, Gänsebraten mit Salat, Mandellaibchen mit Weißwein.

Abends.

Kalte Küche mit Eierspeise.

27. Mittags.

Pilzsuppe, gedämpftes Rindfleisch mit Kapernsauce.

Abends.

Saure Kalbshaxe mit Senf.

August.

28. Mittags.

Endiviensuppe, Schlegelbraten mit Remouladensauce, Mainzer Handkäse.

Abends.

Haschee von Fleischresten.

29. Mittags.

Kräuterbouillon, falsches Wildschwein mit Weißbrotcroutons.

Abends.

Hühner mit Salat.

30. Mittags.

Windsorsuppe, Rindfleisch mit Senf, gebratene Ente mit Blumenkohlsalat.

Abends.

Wachteln mit Weinkraut.

31. Mittags.

Fischsuppe, Krebsragout in Muscheln, Sauerbraten mit Kapernsauce.

Abends.

Salat von Geflügel mit harten Eiern und Salat garniert.



1. Mittags.

Lebersuppe, Rindfleisch mit Schwarzwurzeln in der Buttersauce.

Abends.

Gespickter Kalbsbraten mit Salat.

2. Mittags.

Rebhühnersuppe, Gänsebraten mit Endiviensalat.

Abends.

Kalte Rebhühnerbrüstchen mit Eierguß.

3. Mittags.

Bouillon über Brotschnitten und Markscheiben, Rindfleisch mit geriebenem Rettig.

Abends.

Kalbskoteletten mit grünem Salat.

September.

4. Mittags.

Bouillon mit Bratwürstchen, Hasenbraten in der Rahmsauce mit frischen Weißbrödchen.

Abends.

Kalter Hase und Zunge zum Thee.

5. Mittags.

Pilzsuppe, Muschel von Fleischresten, gebratene Schnepfe mit Weinkraut.

Abends.

Gebünstetes Kalbfleisch.



6. Mittags.

Endiviensuppe, Kalbsfrikandeau mit Blumenkohl und kurzen Schwarzwurzeln garniert.

Abends.

Gebratenes Huhn mit Salat.



September.

7. Mittags.

Krebssuppe, Rostbraten mit grünem Salat, Käse und Butter.

Abends.

Entenbraten.

8. Mittags.

Lebersuppe, gedämpftes Schweinsherz, Rindfleisch mit Wirsing.

Abends.

Rindfleischragout mit Kapern.

9. Mittags.

Jussuppe mit Leberschnitten, Rehziemer mit Kopfsalat und Ei, Weinmelone. (Siehe Kochbuch.)

Abends.

Kalter garnierter Rehbraten.

September.

10. Mittags.

Einlaufsuppe, gedämpftes Kalbfleisch in der Spargelsauce.

Abends.

Geräucherte Gänseblutwurst mit Salat.

11. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Rindfleisch mit Salatgemüse und Spiegeleiern.

Abends.

Schnitzl naturel.

12. Mittags.

Weinsuppe, Schweinsbraten mit Endiviensalat und Käseomelette.

Abends.

Eingemachtes Huhn.

September.

13. Mittags.

Spargelsuppe, Rebhühner mit feiner Sauce und Croutons von Brödchen.

Abends.

Kalbsbraten mit Salat.



14. Mittags.

Bouillon mit Ei, Muschel von Fisch- und Krebsfleisch, Rindsbraten mit Senf.

Abends.

Fischwürstchen mit grünem Salat.



15. Mittags.

Brotsuppe mit Ei, Rindfleisch mit Spinat und Würstchen, Käse und Butter.

Abends.

Gewiegter Schinken mit Rührei.

September.

16. Mittags.

Bratklößchensuppe, Ente auf Wildart mit Salat, Nußbrödchen mit Weißwein.

Abends.

Kalter Aufschnitt mit Spargel.

17. Mittags.

Wildpretsuppe, Rindfleisch mit Rettigsalat, Kalbsrouladen.

Abends.

Warmer Hasenbraten.

18. Mittags.

Kräutersuppe, gedämpftes Kalbfleisch mit Champignons und Weißbrotklößchen.

Abends.

Filetbraten mit etwas Blumenkohl.

September.

19. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Muschel von Hirn und Sardellen, Rindfleisch mit Wirsing und Beilage.

Abends.

Leoniwurst mit Salat und Ei.

20. Mittags.

Milzwurst in der Brotsuppe, Rindfleisch mit leichter Sardellensauce, Käse und Schinkenbrödchen.

Abends.

Abgebräunte Kalbshaxe. (Keule.)

21. Mittags.

Krebssuppe mit Bries und Krebsfleisch, Kalbsbraten mit Schwarzwurzelsalat.

Abends.

Thee, weiche Eier, Butterbrot.

September.

22. Mittags.

Bayerische Leberknödel, Rindfleisch in saurem Rahm gedämpft mit Omelette.

Abends.

Boeuf à la mode. (Siehe Kochbuch.)

23. Mittags.

Braune Suppe mit Eiernudeln, Gänsebraten mit Salat und Orangenkompott.

Abends.

Thee, kalte Gansleberwurst.

24. Mittags.

Hirnsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Weißbrotpudding mit Weinguß.

Abends.

Kalbsbraten mit Kräutersauce.

September.

25. Mittags.

Bouillon mit Ei, Gansjung (Gänseklein), Rindfleisch mit Senf und Radieschen.

Abends.

Schweinskoteletten mit Preißelbeeren.

26. Mittags.

Hascheesuppe, gespickter Rindsbraten mit Pilzsauce, Rahmkäse.

Abends.

Wiener Würstchen mit Kraut.

27. Mittags.

Kräutersuppe mit gebähtem Aleuronatweißbrot, Zungenragout, Rindfleisch mit Spinat.

Abends.

Gebratenes Rindfleisch.



September.

28. Mittags.

Fischsuppe, Gänsebraten mit Salat und sauren Preißelbeeren.

Abends.

Gebackene Fische.

29. Mittags.

Brotsuppe, Rindfleisch mit Gurkensalat und Blumenkohlgemüse.

Abends.

Gänseklein mit Omelette.



30. Mittags.

Bratklößchen, Rindfleisch mit Rotrüben, gebratene Rebhühner mit Brunnenkresse.

Abends.

Schinken mit Rührei in der Krebsbutter.



1. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Appetitbrödchen, Rindfleisch mit Artischoken.

Abends.

Kalbsrouladen.

2. Mittags.

Rebhuhnsuppe, Wiener Rostbraten mit Citronensauce.

Abends.

Rebhuhnbrust in der Beefmaschine.

3. Mittags.

Hirnsuppe, falsche Austern, Rindfleisch mit Spinat und Käsekuchen.

Abends.

Wildleberwurst.

Oktober.

4. Mittags.

Wildfleischpüreesuppe, Schweinsrippen in der Gurkensauce, Nüsse als Dessert.

Abends.

Kalter Hasenbraten mit Salat.

5. Mittags.

Kräutersuppe mit Krebsfleisch, Zander mit Essig und Öl, Rindfleisch mit Kapernsauce.

Abends.

Weiche Eier mit Schinken.

6. Mittags.

Leberspatzensuppe, Rindfleisch mit Sauerampfergemüse und gebackenem Hirn.

Abends.

Thee, kalter Aufschnitt.

Oktober.

7. Mittags.

Leberreissuppe, Rehschlegel mit Endiviensalat und Ei, Weinmelone.

Abends.

Suppe mit Milzwurst, kalter Rehbraten.

8. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Rindfleisch mit etwas Weißkohl.

Abends.

Haschee mit gebackenem Ei.

9. Mittags.

Suppe mit Eiertoasts, Kalbsbraten mit gerösteten Pilzen, Nüsse, Vanillebrot, Weißwein.

Abends.

Gebratene Schnepfe.



Oktober.

10. Mittags.

Pilzsuppe, Rindfleisch mit Preißelbeeren, Hase in der Rahmsauce.

Abends.

Gebratenes Huhn.

---

11. Mittags.

Windsorsuppe, gebratenes Rindfleisch mit Salat, Plätzchen mit Wein.

Abends.

Beefsteak mit Ei.

---

12. Mittags.

Kräuterbouillon mit Rindsmarkscheiben, Fischkraut.

Abends.

Gebratener Fisch.

Oktober.

13. Mittags.

Hühnersuppe, Rindfleisch mit Wirsing und Essiggurken.

Abends.

Ragout von Hühner- und Suppenfleischresten.

14. Mittags.

Braune Suppe über Omelettennudeln, Rehschlegel mit eingemachten Spargeln, Weinmelone.

Abends.

Kalte Platte mit Aspik.

15. Mittags.

Wildpretsuppe mit Eidotter in Tassen, Briesragout mit Parmesankäse in Muscheln, Rindfleisch mit Schwarzwurzeln.

Abends.

Karbonaden von Fleischresten.

Oktober.

16. Mittags.

Ochsenschweifsuppe, abgefetteter, gespickter Schweinsbraten in saurem Rahm mit Croquetten.

Abends.

Grilliertes Rindfleisch.

17. Mittags.

Kalbfleischsuppe mit Bratwürstchen, Hasenbraten mit pikanter Sauce, Omelette.

Abends.

Eingemachtes Kalbfleisch.

18. Mittags.

Jussuppe, Rindfleisch mit Meerrettig in Milch gekocht, gebackenes Hirn mit Citronensaft.

Abends.

Wildschnitten.

Oktober.

19. Mittags.

Krebssuppe, Kalbsbraten mit Salat, Butter, Käse und Radieschen.

Abends.

Thee, Rührei mit Schinken.

20. Mittags.

Suppe über Hirnpastetchen, frische Wurst mit Weinkraut, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Haschee von altem Huhn.



21. Mittags.

Lebersuppe, Gänsebraten mit grünem Salat, Käsecroquetten, Nüsse, Weißwein.

Abends.

Gesulzte Bratenreste mit harten Eiern garniert.

Oktober.

22. Mittags.

Pilzsuppe, Ochsenmarkschnitten, Kalbsschnitzl mit Remouladensauce.

Abends.

Goullasch mit Stachys tuberifera. (Siehe Kochbuch.)

23. Mittags.

Rebhuhnsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce und Essiggurken, Käsekuchen.

Abends.

Gedämpftes Rebhuhnbrüstchen in der Beefmaschine.

24. Mittags.

Eiergerstensuppe, Schafschlegel auf Wildart mit Bohnengemüse und Gurkensalat.

Abends.

Frikandellen von Suppenfleisch.



Oktober.

25. Mittags.

Wirsingsuppe mit gebähten Weißbrotschnitten, Rindsbraten mit Kräuteromelette.

Abends.

Gedämpfte wilde oder zahme Ente.

26. Mittags.

Weinsuppe, farcierte Schleien mit Sardellensauce, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Krammetsvögel mit Kraut.

27. Mittags.

Bouillon mit Leberknödel, Entenjung, Rindfleisch mit Senfgurken.

Abends.

Thee, Waffeln, Pökelzunge.

Oktober.

28. Mittags.

Eiertoastsuppe, Rehbraten mit Endiviensalat und Ei, Nußlaibchen.

Abends.

Spießvögel mit saurem Rahm.

29. Mittags.

Wildfleischsuppe, gefüllte Eier, Rindfleisch mit eingemachten Spargeln.

Abends.

Pudding von Rehfleischresten.

30. Mittags.

Endiviensuppe, Kalbsbraten mit Champignonsauce, Haselnüsse zum Wein.

Abends.

Kalbshaxe (Kalbskeule) in der Natursauce.

31. Mittags.

Leberspatzensuppe, gebratenes Rindfleisch mit Spargeln, Käseomelette.

Abends.

Gebratene Ente.



November.

1. Mittags.

Kräutersuppe, Schweinsbraten mit Weinkraut.

Abends.

Gedämpftes Kalbfleisch.

2. Mittags.

Weinsuppe, Krebsragout, Rindfleisch mit Bohnen.

Abends.

Seefisch in der Buttersauce.

3. Mittags.

Bouillon mit Ei und Dr. Lahmann's Nährsalz- oder Liebig's Fleischextrakt, Rindsbraten mit Spinat und Würstchen.

Abends.

Kalte Rehpastete.

November.

4. Mittags.

Kaviarbrödchen, Kraftbrühe in Tassen, gebratene Hühner mit Salat.

Abends.

Rehbraten in feiner Sauce, Omelette aux fines herbes.

5. Mittags.

Milzsuppe, Sardellenschnitten, Rindfleisch mit Wirsing und gebackener Leber.

Abends.

Kalbskoteletten mit Selleriesalat.

6. Mittags.

Leberklößchensuppe, Hasenbraten in der Natursauce mit etwas Blumenkohl garniert.

Abends.

Grilliertes Rindfleisch mit Senf.

November.

7. Mittags.

Jussuppe über Markschnitten. Rindfleisch, Meerrettig in der Fleischsuppe gekocht und Wiener Würstchen.

Abends.

Kalbsbraten mit Endiviensalat.

8. Mittags.

Nußhähersuppe, gedämpfte Schweinsrippen mit etwas Weißkohl, Kümmelbrödchen.

Abends.

Kalbsgoullasch mit Champignons.

9. Mittags.

Krebssuppe, Huchen in der holländischen Sauce, Rindfleisch mit Senf, Käse und Butter.

Abends.

Eierspeise und Fischsalat.

November.

10. Mittags.

Bouillon mit gehackter Hühnerbrust, Schweinskoteletten mit Weinkraut.

Abends.

Kaltes Suppenfleisch mit Eierguß.

11. Mittags.

Rebhühnersuppe, gebratene Gans mit Selleriesalat, Weißbrotpudding.

Abends.

Gedämpfte Gansleber mit Schinken.

12. Mittags.

Bouillon mit Ei, Rindfleisch mit Spinat und Hirnwürstchen.

Abends.

Gedämpfte Rebhühner mit feiner Sauce.

November.

13. Mittags.

Briessuppe, Lendenbraten mit Pilzsauce, Käsestangen.

Abends.

Fleischkarbonaden.

14. Mittags.

Haschéesuppe, gebratene Ente mit Schwarzwurzelsalat, Nußlaibchen zum Wein.

Abends.

Eingemachtes Kalbfleisch in der Kapernsauce.

15. Mittags.

Markklößchen, Rindfleisch mit Sardellensauce, frischen Käsekuchen. (Siehe Kochbuch)

Abends.

Naturschnitzl.

November.

16. Mittags.

Fischsuppe mit Eidotter und Fleischextrakt, Krebsragout in Muscheln, Filetbraten mit Zwiebelguß.

Abends.

Sauerbraten mit Kräutersauce.

17. Mittags.

Suppe mit Bratwurst, Hasenbraten in der Rahmsauce.

Abends.

Kalter Aufschnitt.

18. Mittags.

Hirnsuppe, Rindfleisch mit Senf, Kalbsnierenbraten mit Bohnensalat.

Abends.

Ragout von Fleischresten.

November.

19. Mittags.

Juliennesuppe, Schwarzwildpret mit Omelette zur Sauce.

Abends.

Kalbsrouladen.

20. Mittags.

Kraftbrühe in Tassen, Rindfleisch mit Sauce Ravigote und Brieswürstchen.

Abends.

Wienerbraten mit Petersiliensauce.

21. Mittags.

Brotsuppe mit Ei, Schweinsbraten mit Zwiebelsauce und Kümmelbrödchen.

Abends.

Suppenfleischpudding mit Buttersauce.

November.

22. Mittags.

Klare Bouillon über gebähtes Weißbrot, Rindfleisch mit Wirsing nnd gebackener Leber.

Abends.

Kalbsbraten mit Käsecroquetten.

23. Mittags.

Kraftbrühe mit Krebsfleisch, Fischkarbonaden mit Citronensauce, Rindfleisch mit Senf.

Abends.

Thee, Schinken, Rühreier.

24. Mittags.

Milzsuppe, Rostbraten mit Spargelgemüse, Waffeln oder Mandellaibchen zum Wein.

Abends.

Wiener Würstchen mit Weinkraut.

November.

25. Mittags.

Braune Suppe mit Leberschnitten, gebratener Rehrücken mit gedämpften Champignons.

Abends.

Warmer Hackbraten.

26. Mittags.

Französische Suppe, gedämpftes Ochsenfilet mit Blumenkohlsalat, Käse und Butter.

Abends.

Kaltes Wildpretsalmi mit Eiersauce.



27. Mittags.

Omelettensuppe, Rindfleisch mit Brokoli, Orangenschnitten zum Wein.

Abends.

Eingemachtes Huhn.



November.

28. Mittags.

Windsorsuppe, gefüllte Eier, Lendenbraten mit Schwarzwurzelsalat.

Abends.

Warme Rindszunge mit Rahmsauce.

29. Mittags.

Hühnersuppe, Hasenragout mit Kräuteromelette, Mainzer Handkäse.

Abends.

Hasenbraten mit Selleriesalat.

30. Mittags.

Weinsuppe, gedämpftes Rindfleisch mit Croquetten.

Abends.

Gebratener Schellfisch.



Dezember.

31. Speisezettel

für strenge Diät, welche darin besteht, daß Fleisch in verschiedener Zubereitung ohne jede Zuspeise gereicht wird.



1. Mittags.

Lendenbraten.

Abends.

Hühnerhaschee.

2. Mittags.

Gänsebraten.

Abends.

Thee, kalter Aufschnitt.

3. Mittags.

Gesottenes Rindfleisch und Schnitzl.

Abends.

Kalbsbraten.

Dezember.

4. Mittags.

Rostbeef.

Abends.

Gedämpfte Schweinsrippen.

5. Mittags.

Rehbraten.

Abends.

Fleischkarbonaden.

6. Mittags.

Kalbfleischrouladen mit Leberfarce in saurem Rahm.

Abends.

Rindszunge in der Kapernsauce.

Dezember.

7. Mittags.

Eingemachtes Huhn in der Petersiliensauce.

Abends.

Suppenfleischsalat mit Krebsfleisch garniert.

8. Mittags.

Rindfleisch und Milzwurst.

Abends.

Lendenbraten.

9. Mittags.

Hasenbraten in der Rahmsauce.

Abends.

Kalbsbraten.

Dezember.

10. Mittags.

Gebackenes Hirn, Beef in der Maschine.

Abends.

Sardellenbraten.

11. Mittags.

Rindfleisch, Spießvögel.

Abends.

Wildente in der Natursauce.

12. Mittags.

Farcierter Braten.

Abends.

Saure Kalbshaxe.

Dezember.

13. Mittags.

Schafschlegel in portugiesischer Sauce.

Abends.

Ragout von verschiedenen Fleischresten.

14. Mittags.

Rindfleisch, gebratener Hecht.

Abends.

Rostbeef.

15. Mittags.

Schweinsbraten mit Zwiebelguß.

Abends.

Gedämpftes Rebhuhn.

Dezember.

16. Mittags.

Rindfleisch, Gänsebraten.

Abends.

Kalte Gans, Zunge.

17. Mittags.

Rindfleischwurst, gespickt und mit saurem Rahm gebraten.

Abends.

Hühnerhachee.

18. Mittags.

Sardellenschnitten, Englischer Braten.

Abends.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Dezember.

19. Mittags.

Kalbszungenragout, gedämpftes Rindfleisch.

Abends.

Schlegelbraten.

20. Mittags.

Gesottenes Rindfleisch, Wildpretpasteten.

Abends.

Gebratenes Huhn.

21. Mittags.

Krebsmuschel, Nierenbraten.

Abends.

Wienerbraten.

Dezember.

22. Mittags.

Rindfleisch, gespickter Kalbsbraten.

Abends.

Warmer Rehleberkäse.

23. Mittags.

Gebratenes Rindfleisch.

Abends.

Schnitzel naturel.

24. Mittags.

Schafskoteletten, Sauerbraten.

Abends.

Goullasch.

Dezember.

25. Mittags.
(Weihnachtsfest.)

Kaviarschnitten, gebratener Indian.

Abends.

Rostbeef und kalter Indian.

26. Mittags.

Rebhuhnpastete, Hasenbraten.

Abends.

Kalter Hasenbraten, verziert mit gewiegtem Schinken und Aspik.

27. Mittags.

Gespickter Filetbraten.

Abends.

Kalbshaxe in der Natursauce.

Dezember.

28. Mittags.

Gedämpftes Kalbfleisch in Krebsbutter.

Abends.

Hachee.

29. Mittags.

Gebratene Hammelskeule.

Abends.

Warme Würstchen.

30. Mittags.

Gespickter Kalbsschlegel in saurer Sahne.

Abends.

Hasenbraten.

Dezember.

31. Mittags.

Eingemachtes Huhn, gebratener Karpfen.

Abends.

Warmer Schinken.



Anhang.





Zu sämtlichen nachstehenden Backwerken dürfen die Ingredienzien kalt gebraucht werden, was die Herstellung wesentlich erleichtert.

Das tägliche Weiß- und Schwarzbrot, sowie verschiedene Bäckereien werden in einer sogenannten Eier- oder Ochsenaugenpfanne gefertigt, die einen kurzen Stiel haben muß, da die Laibchen im Bratrohre gebacken werden.

Ueber den Bezug der Ingredienzien: Aleuronat, Backpulver, Versüßmittel, siehe Seite XIII und

„Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige"
Dritte Auflage

im gleichen Verlage.



1. Weißbrot.

Unter **„Aleuronatmischung"** ist Weizenmehl und reines Aleuronat zu gleichen Teilen zu verstehen.

8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckchen Backpulver (siehe Bemerkungen), 1 Prise Salz und 1/2 Theelöffel voll Kümmel mischt man gut durcheinander; hierauf giebt man zwei ganze Eier darunter und klopft diese Masse mit kalter Milch zu einem feinen Teig 1/4 Stunde lang gut ab. In den 8 Rundungen einer Ochsenaugenpfanne läßt man je 1 Eßlöffel voll zerlassener, frischer Butter oder Schmalz heiß werden, formt von dem Teig 8 gleich große, kugelrunde Brödchen, legt sie in das heiße Fett und backt sie bei nicht zu starker Hitze schön braun. Sobald die untere Seite eine bräunliche Kruste hat, wendet man die Laibchen mit einem vorn abgerundeten Messer und backt sie vollends gar.

2. Schwarzbrot.

4 Eßlöffel voll Roggenmehl, 4 ebensolche von Aleuronat, 1 Päckchen Backpulver, 1 Eßlöffel voll gemischtes, feingestoßenes Schwarzbrotgewürz, welches aus Piement, Coriander und Fenchel besteht, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eier, statt Milch kaltes Wasser.

Behandlung wie in No. 1.

3. Kümmelbrödchen.

Dieselbe Mischung und Behandlung wie in No. 2, nur wird statt des Schwarzbrotgewürzes 1 Eßlöffel voll kleiner Kümmel beigemengt und in jede Rundung der Pfanne vor dem Einlegen der Laibchen ebenfalls je eine kleine Prise Kümmel in die heiße Butter gegeben. Dieser Teig kann auch mit Milch angerührt werden.

4. Vanillebrot.

Zu diesem Rezepte, wie zu den nachstehenden Bäckereien nimmt man zur Aleuronatmischung nur Weizenmehl. Man kocht abends vorher 1/2 Stange zerkleinerte Vanille und 4 Saccharintabletten in 3—4 Eßlöffel voll Milch, deckt sie zu und benützt sie andern Tages zur Bereitung des Teiges. Die übrigen Zuthaten sind folgende: 8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckchen Backpulver, 1/2 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eier, Vanillemilch. Die Behandlung ist genau dieselbe wie nach Rez. No. 1, nur schlägt man bei diesen feineren Bäckereien von dem Eiweiß Schnee und mengt ihn schließlich unter den Teig. Will man dieses Gebäck, sowie nachstehendes No. 5 noch feiner verfertigen, so giebt man unter die Masse 2—3 Eßlöffel voll zerlassener Butter, die man mit den 2 Eigelb schaumig rührt.

5. Nuß- oder Mandellaibchen.

4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Theelöffel voll Salz, 3 Eier, entweder 25 fein gewiegte Wallnußkerne oder 50 ebensolche von italienischen Haselnüssen, oder aber 50—60 abgezogene, geriebene süße Mandeln, 1/10 Pfd. Butter

und Eier verrührt man schaumig, gibt dann die Mischung von Mehl, das Salz und die betreffenden Fruchtkerne darunter, klopft mit kalter Milch, in der 4 Saccharintabletten aufgelöst wurden, einen feinen Teig ab, mischt ½ Päckchen Backpulver gut darunter und verfährt wie nach den vorstehenden Rezepten.

6. Topfenkücheln.

Ingredienzien: 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckchen Backpulver, 4 fein geriebene Laibchen Topfen (ungefähr 6—8 Eßlöffel voll), 1 Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Kümmel, 2 Eier und etwas kalte Milch. Behandlung nach Rez. No. 1.

7. Käsekuchen.

Auf einem Brette verarbeitet man 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung mit 1 Ei, ½ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 30 gr Butter und etwas kalter Milch zu einem feinen Teig und läßt ihn zugedeckt ½ Stunde ruhen.

Während dieser Zeit rührt man in einer Schüssel ungefähr 20—25 Eßlöffel voll fein zerriebenen Topfen (Quark), 8 aufgelöste Saccharintabletten, 3 Eidotter, den Schnee von 3 Eiern und 2 Eßlöffel voll saurer Sahne zu einer dickflüssigen Masse. Der Teig wird nun ausgewalkt, das mit Mehl bestaubte Kuchenblech damit belegt, die abgerührte Masse recht gleichmäßig darauf gestrichen und mit halben, abgeschälten Haselnüssen oder Wallnußkernen ringsum verziert, die Mitte dagegen mit feingeschnittenen Mandeln besät. Der Kuchen wird im Rohre langsam gebacken.

8. Omelette.

2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Messerspitze voll Salz werden miteinander gut vermengt, mit 1 Ei und der nötigen kalten Milch zu einem dickflüssigen Teig abgerührt. In der Omelettenpfanne macht man 3 Eßlöffel voll flüssiger Butter heiß, gießt die Masse so gleichmäßig hinein, daß der Boden der Pfanne damit bedeckt ist und backt die Omelette auf beiden Seiten goldgelb.

9. Kräuteromelette.

Wird nach Rezept No. 8 bereitet, unter Zugabe von 2 Eßlöffeln voll feingewiegter, frischer oder getrockneter Kerbelkräuter. (Siehe Dörrgemüse.) Diese Omelette eignet sich besonders als Beigabe zu Saucen, Braten und zu grünem Salat.

10. Käseomelette.

Nach Rezept No. 8 unter Beigabe von 2 Eßlöffeln voll fein geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse.

11. Fleischomelette.

Übriggebliebenes Fleisch jeder Art wird mit 1/2 Zwiebel, Petersilie und ein paar Citronenschalen fein gewiegt, in einem Stückchen Butter gedünstet, mit 1 Kaffeelöffel voll

Aleuronatmischung gestäubt und nach $^1/_4$ Stunde mit guter Fleischbrühe und etwas Zitronensaft zu einem dickflüssigen Brei abgelöscht. Die nach No. 8 gebackene, noch heiße Omelette wird damit bestrichen, zusammengerollt und angerichtet.

12. Weinmelone.

8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung vermengt man mit 1 Päckchen Backpulver und 6 aufgelösten Saccharintabletten. In einer Schüssel rührt man 6 Eidotter schaumig, giebt nach und nach obige Mischung bei, sowie 25 abgezogene, fein geriebene süße Mandeln und den Schnee von 6 Eiweiß, füllt eine mit Butter gut bestrichene Melonenform reichlich zur Hälfte voll und backt die Speise bei mäßig geheiztem Rohre gar.

Wenn sie auf eine tiefe Platte gestürzt ist, wird sie ziemlich dicht mit länglich geschnittenen Mandeln gespickt und löffelweis mit siedendem Moselwein so lange begossen, bis die Melone nicht nur vollgesaugt ist, sondern ringsum auch noch etwas Weinsauce steht; es ist hierzu ungefähr $^1/_2$ Liter Wein nötig. Beim Kochen desselben gibt man $^1/_2$ Stange Vanille, ein paar Citronenschalen und 6 Saccharintabletten hinein.

13. Orangenschnitten.

Nach No. 8 wird Omelettenteig angerührt, der jedoch sehr dick bleiben muß. Die Orangen werden von allen Häutchen gereinigt, in Schnitten geteilt und die Kerne mit

einem Federmesser vorsichtig entfernt. Man legt die Schnitten einige Stunden vor dem Backen in etwas Weißwein mit ein wenig Vanille und Saccharin nach Geschmack, dreht sie in dem Teig um und backt sie in heißem Schmalz, welches 4 Finger hoch in der Pfanne stehen muß, schön goldgelb.

14. Weißbrotpudding.

6 Aleuronatweißbrödchen nach Rezept No. 1 werden abgerieben, aufgeschnitten und über Nacht in Milch und etwas Vanille geweicht. Den andern Tag rührt man 4 Eidotter schaumig, giebt das gut ausgedrückte Weißbrot darunter, nebst 1/2 Päckchen Backpulver und 4 aufgelösten Saccharintabletten, rührt 1/4 Stunde lang und mengt noch einige fein gewiegte Mandeln, sowie den Schnee von 4 Eiweiß darunter. Die Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene Form, schließt sie fest, stellt sie in einem Topf mit heißem Wasser, das bis zum Deckel der Form reicht, auf offenes Feuer und läßt den Pudding darin 1 Stunde kochen.

1/4 Stunde vor dem Anrichten rührt man 1 Eßlöffel voll Aleuromatmischung und 1/2 Liter kalter Milch glatt und fügt 4 aufgelöste Saccharintabletten, sowie 1/2 Stange klein geschnittene Vanille hinzu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden und übergießt damit durch ein Sieb den gestürzten Pudding.

15. Zwieback.

3 Eier werden mit einem Stückchen Vanille und Citronenschalen, die man später herausnimmt, 1/4 Stunde

lang gerührt, dann giebt man nach und nach 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Päckchen Backpulver und 4 aufgelöste Saccharintabletten dazu, rührt diese Masse 1/2 Stunde lang ab, mengt den Schnee von 3 Eiweiß darunter, gibt den Teig in eine längliche, unten abgerundete, sogenannte Butterbrotform, die gut mit Butter bestrichen wurde und backt die Masse bei mäßiger Hitze, bis sie sich gut stürzen läßt. Erst nach 1—2 Tagen schneidet man mit einem scharfen Messer feine Scheiben und bäht sie auf einem Kuchenblech auf warmer Ofenplatte, bis sie hart sind.

16. Plätzchen.

Auf einem Brett mischt man 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung mit 1/2 Päckchen Backpulver und 4 aufgelösten Saccharintabletten, giebt 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll fein gewiegter Mandeln oder Nüsse darunter, feuchtet die Masse mit 1/2 Weinglas voll Orangensaft an, arbeitet 1/5 Pfd. frischer Butter mit dem Ganzen zu einem mürben Teig, walkt ihn gut messerrückendick aus, sticht mit Blechformen oder einem kleinen Glas Plätzchen aus und backt sie auf einem mit Aleuronatmehl bestaubten Blech schön hellbraun.

17. Theewaffeln.

In 1/4 Liter Milch kocht man 2 Stangen zerkleinerte Vanille und stellt erstere für den nächsten Tag gut zugedeckt zum Gebrauche kalt. 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Päckchen Backpulver, 4 aufgelöste Saccharintabletten und 1 Messerspitze Salz werden mit 3 Eidotter

gut vermengt, mit der durchgeseihten Vanillemilch zu einem dickflüssigen Teig gerührt, der Schnee der 3 Eiweiß darunter gemischt und im gut mit Butter bestrichenen, erhitzten Waffeleisen gebacken.

Das gute Gelingen der Waffeln hängt sowohl von der Feuerung als von der Handhabe des Eisens ab. Es darf nur mäßiges Kohlenfeuer unterhalten werden; das Eisen kommt auf offenes Feuer und zwar schon mehrere Minuten vor dem Eingießen des Teiges. Es wird gut erhitzt und mittels eines Pinsels in allen Teilen, auch im Deckel reichlich mit Butter gestrichen; erst wenn diese heiß geworden, gibt man soviel von dem Teig hinein, daß derselbe nach dem Schließen des Eisens nicht an den Rändern hervorquillt. Man wendet alle 1—2 Minuten das Eisen und sieht nach ungefähr 5 Minuten nach, ob die Waffeln Farbe bekommen, wonach man dann die noch erforderliche Zeitdauer des Backens, sowie den Grad der Feuerung bestimmen kann. Es darf nicht entmutigen, wenn die erste Partie nicht ganz gelungen ist, da die Waffeln immer schöner werden, je mehr man backt und das Eisen in Benutzung ist.

18. Pfeffernüsse.

200 gr Aleuronatmischung, 4 aufgelöste Saccharintabletten, 1/2 Theelöffel voll Zimmt, 1/2 gr Nelken und 1 Päckchen Backpulver werden gut vermischt, mit 4 ganzen Eiern abgearbeitet und 1/2 Stunde lang unter einer Schüssel kalt gestellt. Man giebt dann den Teig in kleinen Häufchen oder ausgestochenen Formen auf ein gewachstes Blech und backt die Pfeffernüsse im Rohre schön hellbraun.

19. Marzipan.

6 ganze Eier rührt man mit 6 in etwas Citronensaft aufgelösten Saccharintabletten 1 Stunde lang ab, mischt nach und nach 400 gr Aleuronatmischung und 1 Päckchen Backpulver darunter, preßt den Saft 1 ganzen Citrone dazu, nebst der fein gewiegten gelben Schale, arbeitet diese Masse auf einem Brett gut ab und läßt sie zugedeckt 1 Stunde lang ruhen. Nun walkt man sie nicht zu dünn aus, drückt die Marzipanformen fest darin ab, legt sie auf ein mit einem Tuch belegtes Brett, stellt es zum Trocknen an einen kühlen Ort und backt sie den nächsten Morgen in mäßig heißem Rohre hellgelb.

Von Aleuronatmehl kann man selbstverständlich nie weißen Marzipan erzielen.

20. Mürbe Theebretzen.

500 gr Aleuronatmischung, 1 Päckchen Backpulver, 4 aufgelöste Saccharintabletten, 1 Theelöffel voll Salz werden gut vermengt und mit $^1/_2$ Pfd. Butter, 4 Eiern und $^1/_2$ Liter süßer Sahne zu einem feinen Teig abgearbeitet. Man formt kleine Bretzeln daraus, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie auf einem mit Mehl bestaubten Blech.



Verlag von J. F. Bergmann in Wiesbaden.

Über die Lebensweise der Zuckerkranken

von

Professor Dr. W. Ebstein.

Zweite Auflage.

Inhalt ferner:

Die Entziehung des Kohlehydrates bei den Zuckerkranken muß besonders der Schwere der Krankheit angepaßt werden. Bei Patienten, welche von dem diabetischen Koma bedroht sind, ist die plötzliche Einführung einer vorzugsweisen Eiweißdiät sehr bedenklich. Unter welchen Umständen besteht diese Gefahr? Praktische Regeln.
Diätetische Maßnahmen bei leichteren Diabeteskranken. Ob bei ihnen eine absolute Fleisch- oder Fleisch-Fettdiät rätlich sei? Schwierigkeiten einer solchen rein animalischen Diät. Genaueres über die dem Diabetiker zuzubilligende Eiweiß- bezw. Fleischdiät. Eier und Käse in der Ernährung der Diabetiker. Pflanzeneiweiß statt tierischen Eiweißes.
Kohlenstoffbedarf der Diabetiker. Fette. Gemüse. Leimgebende Substanzen.
Die Brotsurrogate bei der Ernährung der Zuckerkranken.
Kohlehydrate, welche von Diabetikern assimiliert werden.
Das Kleberbrot. Aleuronatbrot.
Flüssigkeitszufuhr bei Zuckerkranken; sie sollen weder dürsten, noch hungern. Thee, Kaffee, Kakao, Alcoholica.
Substituierung verschiedener Kohlehydrate. Gewürze. Oxalsäurehaltige Nahrungsmittel.
Sonstige Lebensweise der Diabetiker. Hautkultur. Wasserprozeduren. Kleidung. Wechsel der Luft und Beschäftigung. Aktive Bewegungen. Schwedische Heilgymnastik. Anderweitige aktive und passive Muskelübungen.
Psychische Behandlung.
Reisen. Klimatische Bäder- und Brunnenkuren. Alpines Höhenklima (Engadin).

III. Abschnitt. Theoretische Begründung der im vorigen Abschnitte empfohlenen Maßnahmen.

IV. Abschnitt. Belege, Erläuterungen und Zusätze.

I. Notiz über die Häufigkeit des Diab. mellitus in der Gegenwart.
II. Suçruta über die Zuckerkrankheit.

Verlag von J. F. Bergmann in Wiesbaden.

Über die Lebensweise der Zuckerkranken

von

Professor Dr. W. Ebstein.

——— Zweite Auflage. ———

Inhalt ferner:



Verlag von **J. F. Bergmann** in **Wiesbaden.**

Somnambulismus und Spiritismus. Von Dr. med. **L. Löwenfeld,** Spezialarzt für Nervenkrankheiten in München. M. 1.—.

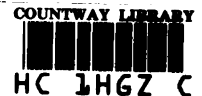
Lerne gesundheitsgemäß sprechen. Uebungen zur Pflege der Sprechorgane nebst kurzer Einführung in das Wesen der Sprechkunst. Für Berufsredner und Sänger. Von Professor **C. R. Hennig,** Posen. M. 1.—.

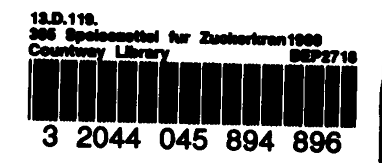
Die Hygiene des Ohres. Von Professor **Dr. O. Körner,** Direktor der Ohren- und Kehlkopfklinik der Universität Rostock. M. —.60.

Die Hygiene der Stimme. Ein populär-medizinischer Vortrag. Von Professor **Dr. O. Körner,** Direktor der Ohren- und Kehlkopfklinik der Universität Rostock. M. —.60.

Die moderne Behandlung der Nervenschwäche und Hysterie. Von **Dr. L. Löwenfeld,** Spezialarzt für Nervenkrankheiten in München. Dritte Auflage. M. 2.80.

Ueber Bäderkuren in Bad Nauheim bei Herzkranken. Uebung, Schonung und Erholung des Herzens und deren natürliche Grundlage. Von **Dr. med. Gräupner,** Bad Nauheim. M. 1.—.





Verlag von J. F. Bergm[ann]

Henry Hoole

Das Trainieren zum Sport

Handbuch für Sportsleute jeder Art.

Für deutsche Verhältnisse bearbeitet
von Dr. C. A. Neufeld, München.

—— Preis M. 2.—. ——

Besprechungen:

. . . Das Werk handelt in leicht faßlicher Darstellung von der körperlichen Ausbildung zum Sport im Allgemeinen, spezielle Trainiermethoden sind in demselben nicht zu finden. Der Verfasser hat sich nicht auf eine einfache Uebersetzung des englischen Buches beschränkt, sondern eine Reihe von Thatsachen eingefügt bezw. ergänzt, die unseren deutschen Verhältnissen Rechnung tragen; ebenso sind sämmtliche englische Zahlenangaben auf das metrische System eingerechnet. Aus dem reichen Inhalt des Buches seien die lesens- und beachtenswerthen Artikel über „Die Ausbildung zum Sport", „Die Nahrung", „Ernährung des Körpers" und die „Hygiene des Körpers" erwähnt, die von gründlicher Sachkenntniß zeugen. Bei dem großen Aufschwung, den das gesammte Sportswesen in Deutschland genommen hat und dem Fehlen geeigneter deutscher Literatur dürfte das Werk von Neufeld bald viele Freunde in den Sportskreisen finden.

„Hamburger Fremdenblatt."

. . . Der Sport gewinnt auch bei uns in Deutschland von Jahr zu Jahr an Bedeutung und dringt in immer weitere Kreise ein. Mit dieser Zunahme des Interesses für sportliche Leistung geht aber das Bedürfniß nach einem Werke Hand in Hand, welches bei allgemein verständlicher Darstellung in wissenschaftlicher Weise die körperliche Vorbereitung und Ausbildung zum Sport, das Trainieren, behandelt. In England, dem Mutterland des Sports, hat es Dr. Henry Hoole zuerst unternommen, in leichtfaßlicher Darstellung auf wissenschaftlicher Grundlage die Grundzüge festzustellen, welche bei einer rationellen körperlichen Ausbildung maßgebend sein müssen, ohne spezielle Trainiermethoden vorzuschreiben. Das Buch fand in Sportkreisen die wohlverdiente freundliche Aufnahme und erzielte einen so starken Absatz, daß innerhalb verhältnißmäßig kurzer Zeit drei Auflagen sich nöthig machten. Dieses Werk den deutschen Sportkollegen zugänglich gemacht zu haben, ist das Verdienst Dr. Neufeld's in München. Er hat sich aber nicht auf eine Uebersetzung des Hoole'schen Werkes beschränkt, wodurch manche Einzelheiten, welche nur auf spezifisch englische Verhältnisse passen, die aber für den deutschen Leserkreis ohne jedes Interesse sind, als unnützer Ballast mit übernommen worden wären. Dr. Neufeld hat vielmehr das Hoole'sche Werk frei bearbeitet und eine Reihe von Thatsachen hinzugefügt, die unseren deutschen Verhältnissen Rechnung tragen. So dürfte denn die Absicht des Verfassers und Bearbeiters, durch eine leichtfaßliche Darstellung bei den Lesern ein richtiges Verständniß für die hauptsächlichsten Vorgänge im Organismus heranzubilden und eine rationellere Handhabung des Sports überhaupt zu erzielen, durch dieses Werk, das Freunden des Sports angelegentlichst empfohlen sei, erreicht sein.

„Leipziger Tageblatt."

